

# COOL RISING

## Kynárna s řízeným kynutím

## COBOX, Wachtel, Německo

# WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Jedinečná technologie **COOL RISING** - patent firmy Wachtel = řízené, pomalé kynutí při nízkých teplotách a dostatečné vlhkosti. Systém napomáhá rozvinutí chuťových vlastností výrobků. Zajištění dostatečné vlhkosti i při nízkých teplotách je jedním ze základních předpokladů konečné kvality výrobků společně se systémem prouděním vzduchu „DEWA“. **Produkty jsou, po projití systémem COOL RISING zastabilizovány a při správném skladování připraveny pro okamžité pečení i v průběhu dalších minimálně 15 hodin.** Plně automatický systém kombinuje kynutí i chladicí procesy v jednom zařízení. Je řízen počítačem a monitorován několika senzory. Chladicí systém a vyvíjení páry jsou navrženy pro zajištění maximální hygieny. Poskytují optimální výkon a svými rozměry vyhovují malému kompaktnímu boxu. Stěny, podlaha i strop jsou poskládány ze sendvičových panelů 80 mm silných. Provedení z nerezové oceli jak uvnitř tak zvenčí boxu je samozřejmostí.

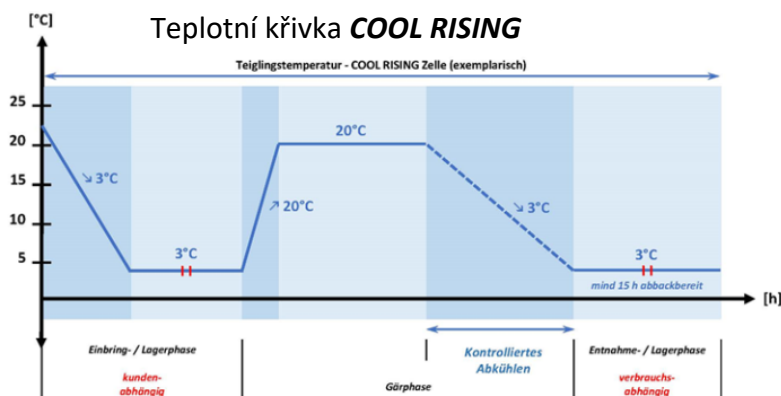
Kynárny COBOX jsou určeny pro menší prostory např. prodejny.

**Cobox VA 6080-5/B pro vozík, může být s nájedem, nebo zapuštěný do podlahy (60 mm).**

**Cobox VA 6080-5 se zášupy na plechy, je na nožičkách.**



Ovládání na dveřích:  
dotykový panel IQ Cool



TYP	VA 6080-5	VA 6080-5/B
	20 plechů 600x800 mm	1 vozík 600x800 mm
Rozměr boxu š x hl x v	700 x 1120 x 2670 mm	960 x 1080 x 2610 mm
Výška s odděleným chladícím zař.	2330 mm	2270 mm
Rozměr dveří š x v	620 x 1790 mm	700 x 1900 mm
Pracovní teplota / vlhkost	-25°C až +40°C / 45 – 99 % již od +1°C	
Připojení vody / odpad	¾" / 40 mm	
Příkon / připojení	3 kW / 400 V	

0823

#chcipekarnu

omega